

Envoltini de ternera con gírgolas y gorgonzola



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Podemos añadir u poco de parmesano.

Descripción:

La polenta es un alimento, cereal, gacha o puche originario del norte de Italia, muy difundido en Argentina, Austria, Chile, Suiza, Bosnia, Croacia, Perú, Eslovenia, Portugal (principalmente en la isla de Madeira) y Uruguay, también es muy consumido en Córcega, Saboya y Niza al sur de Francia, así como en los estados de Río Grande del Sur, Santa Catarina, Paraná, Espírito Santo y São Paulo al sur del Brasil; siendo también consumida –especialmente en temporadas frescas– en Paraguay, México y Venezuela .

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de bistec de ternera cortado finito
- 100 gr. de gírgolas
- 75 gr. de gorgonzola
- 100 gr. de polenta
- 1 cebolla
- 100 ml. de vino blanco
- 100 ml. de crema de leche
- Sal, pimienta y estragón fresco
- Aceite de oliva
- 100 gr. de harina

Preparación:

Paso 1

Limpiar las gírgolas y secarlas con papel de cocina. En una paella con un poco de aceite de oliva marcarlas por los dos lados, consiguiendo una crosta dorada. Reservar a en un plato para que se enfríen. Después cortar a juliana finita y mezclar con el queso gorgonzola. Estirar los bistecs y espalmarlos para que queden bien finos. Poner sal y pimienta y un poquito de relleno de setas. Enrollar. Pinchar con un palillo y pasar por harina. Doramos los rollitos en una paella con poco aceite procurando que no se queme la harina. Retiramos los rollitos y desglasamos con vino blanco. Una vez reducido el alcohol juntamos el jugo restante con la carne.

Preparamos un pochadito de cebolla picada. Cuando la cebolla este transparente le añadimos la nata, el estragón, la carne y sus jugos y los dejamos reducir a la mitad. Cocemos la polenta en agua hirviendo. Añadimos la polenta poco a poco y dejando que vaya espesando. Retocamos de sal. Debe quedar como un puré de parata espeso pero sin grumos. Reservamos en una placa de horno pequeña forrada con papel de horno. Dejamos enfriar y desmoldamos. Cortamos a lonchas y freímos en una sartén bien caliente.